

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида № 6 с приоритетным осуществлением  
деятельности по физическому направлению развития воспитанников»

**Познавательно-исследовательский проект на тему:**

## **«Хлеб-всему голова»**

(старшая группа)

**Автор проекта: Ошуркова Н.В**



г. Красноуфимск,

2022 г.

## Паспорт проекта

**Тип проекта:** познавательно-исследовательский.

**Вид проекта:** групповой.

**Участники проекта:** Дети старшей группы, педагоги, родители.

**Продолжительность проекта:** краткосрочный

**Сроки проекта:** 10.10 по 14.10.22г.

### Актуальность проекта.

В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своей ценности, они незыблемы, речь пойдет о хлебе. Человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. Хлеб – это символ благополучия и достатка!

В современном мире на смену ручному труду пришли машины, новейшие технологии и как следствие повысилась урожайность. Но отношение к хлебу изменилось в худшую сторону. К сожалению, можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети относятся к хлебу небрежно, играют им за столами во время еды.

Поэтому мы с детьми старшей группы решили проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола. Данный проект позволяет в условиях воспитательно-образовательного процесса расширить знания детей о пользе хлеба, о его ценности, о тяжелом труде людей, выращивающих хлеб.

**Проблема:** дети обладают недостаточной информацией о том, сколько сил и труда необходимо приложить людям разных профессий для выращивания хлеба.

**Цель:** формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

### Задачи проекта.

**Обучающие:** расширить знания детей о значении хлеба и его изготовлении; расширить знания о многообразии хлебобулочных изделий; познакомить детей с профессиями людей, которые участвуют в процессе выращивания и изготовлении хлеба.

**Развивающие:** развивать познавательный интерес, внимание, память, связную речь и творческие способности.

**Воспитывающие:** воспитывать бережное отношение к хлебу и чувство уважения к труду людей, выращивающих хлеб.

### **Предполагаемый результат:**

- ✓ сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- ✓ получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб-это итог большой работы множества людей;
- ✓ воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- ✓ воспитывать бережное отношение к хлебу;
- ✓ пополнить словарный запас детей;
- ✓ развивать исследовательский интерес и творческие способности.

### **Работа с родителями:**

- ✓ практическое задание (придумать совместно с детьми название к детскому рисунку);
- ✓ выучить с детьми стихотворение, пословицу или поговорку о хлебе;
- ✓ брошюра о пользе хлеба.

### **Этапы работы над проектом:**

- 1. Подготовительный:** разработка проекта. Постановка цели и задач для реализации проекта. Создание условий для реализации проекта и самостоятельной деятельности детей.
- 2. Основной:** проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.
- 3. Заключительный:** подведение итогов, проведение итогового мероприятия, оформление фотоотчета.

## План реализации проекта

Этапы реализации проекта	Методы и приемы	Дни недели
<b>Подготовительный этап</b>	<p>- Постановка цели и задач для реализации проекта.</p> <p>- Подбор необходимой методической и художественной литературы по теме проекта.</p> <p>-Подготовка иллюстраций, картин, фотографий по теме.</p> <p>-Разработка тематического альбома «От зернышка до хлебушка».</p> <p><b>Работа с родителями:</b> создание брошюр и папки-передвижки по теме. Просьба принести фотографии, где ребенок совместно с мамой или бабушкой изготавливает хлебобулочные изделия. Просьба выучить с детьми стихи, пословицы или поговорки о хлебе.</p>	
<b>Основной этап</b>	<p>Для реализации проекта использую модель трех вопросов: «Что мы знаем?», «Что хотим узнать?», «Как узнать об этом?».</p> <p><b>1. «Что я знаю о хлебе?»</b></p> <p>Хлеб продается в магазине. Хлеб бывает белый и черный. Хлеб пекут из муки. Муку изготавливают из зерен. Пшеница растет на поле. Осенью пшеницу убирают комбайны.</p> <p><b>2. «Что хочу узнать?»</b></p> <p>Кто изготавливает хлеб? Как называются профессии людей благодаря, которым появляется хлеб? Что нужно, чтобы вырастить хлеб? Как изготавливают хлеб?</p> <p><b>3. «Как узнать?»</b></p>	Понедельник 10.10.

	<p>Спросить у родителей. Почитать совместно с родителями и воспитателем научную литературу, энциклопедии. Посмотреть познавательные передачи по данной теме.</p> <p><b>НОД по познавательно-исследовательской деятельности (ознакомление с окружающим миром)</b> Тема: «Берегите хлеб». Цель: формировать у детей представление о хлебе, бережное отношение к нему.</p> <p><b>Просмотр фильма «Путь хлеба. Фильм о том, как рождается хлеб».</b></p> <p><b>Знакомство со свойствами муки через экспериментирование. Замешивание теста.</b> Цель: ознакомление детей со свойствами муки через детское экспериментирование.</p>	
	<p><b>НОД по изобразительной деятельности «Хлеб – всему голова».</b> <b>Цель:</b> уточнить и закрепить знания о хлебобулочных изделиях.</p> <p><b>Знакомство с поговорками и пословицами о хлебе.</b></p> <p><b>Рассматривание тематического альбома «От зернышка до хлебушка».</b></p>	<p>Вторник 11.10.</p>
	<p><b>НОД по</b></p>	<p>Среда 12.10.</p>

	<p><b>коммуникативной деятельности «Кто хлебу помогает?» - профессии людей.</b>  <b>Цель:</b> познакомить детей с профессиями людей, благодаря которым рождается хлеб.</p> <p><b>Рассматривание тематического альбома «Как наши предки выращивали хлеб».</b></p> <p><b>Социально коммуникативное развитие. Развивающие и дидактические игры:</b> «Что сначала, что потом?», «Доскажи пословицу».  <b>Цель:</b> закрепить полученные знания о хлебе и процессе его выращивания.</p>	
	<p><b>НОД «Колосок» (лепка)</b>  <b>Цель:</b> развитие умения лепить колосок пшеницы методом пластилинографии</p> <p><b>Социально коммуникативное развитие. Развивающие и дидактические игры:</b> «Кто больше назовет хлебобулочных изделий», «Назови профессию». <b>Цель:</b> закрепить знания детей о профессиях, благодаря которым рождается хлеб.</p> <p><b>Знакомство с пословицами</b> «Обед без хлеба, половина обеда», «Хлеб бросать – труд не уважать».</p> <p><b>Чтение произведения М. Пришвина «Лисичкин</b></p>	<p>Четверг 13.10</p>

	хлеб»	
<b>Заключительный этап</b>	<b>Итоговое мероприятие «Хлеб-всему голова»</b>	Пятница 14.10

**Конспект НОД по познавательно-исследовательской деятельности  
(ознакомление с окружающим миром)**

**Тема: «Берегите хлеб»**

**Цель:** формировать у детей представление о хлебе, бережное отношение к нему.

**Задачи:**

1. Расширить знания детей о значении хлеба в жизни человека.
2. Познакомить с профессией хлебороб.
3. Развивать словарный запас на тему “Хлеб»
4. Воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Материалы:**

Текст стихотворения Виталия Крупина «Хлеб»; иллюстрации «Хлеб всему голова»; пословицы.

**Ход НОД**

**1. Организационный момент:**

– Ребята, сегодня мы поговорим с вами о самом вкусном и необходимом продукте, без него не обходится ни одно застолье, чаепитие, угощение.

Я загадаю вам загадки, и вы сразу поймете, о чем мы будем с вами говорить.

*Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и черный, он и белый,  
А бывает подгорелый (хлеб)*

-Правильно это хлеб.

– Вы, конечно, догадались, что сегодня мы будем говорить о хлебе.

Он самый главный на каждом столе. А вот каким он может, быть вы мне расскажите.

**Дидактическая игра:** «А какой, он хлеб»

Подбор определений к существительному.

Дети стоят в кругу и передают мяч и называют определения.

(Хлеб румяный, свежий, душистый, мягкий и т.д.)

- Хлеб бывает разный, но обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение.

- Ребята, а вы знаете, откуда к нам пришел хлеб.

Где мы берем хлеб? (в магазине, булочной).

- Скажите, мне кто знает, из чего делают хлеб? (Пекут из муки).

- А что такое мука, из чего её получают? (Из зёрен).

- Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку.

- А пшеница и рожь, где растут? (На полях).

- Профессия людей, которые трудятся в поле - Хлеборобы

Весной обрабатывается почва на полях, рыхлится, вспахивается, затем люди засевают поля зерновыми культурами, это и **рожь, овес, пшеница, гречиха, рис** и многие другие.

На протяжении всего летнего периода человек следит за полями, удобряет, поливает, затем наступает уборочная пора.

- Какие продукты мы получаем от **хлеборобов**? (Все крупы, хлеб).  
Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы.

- Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттаяет и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его? (**Тракторист**).

- Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях.

- Ну, вот зёрна созрели. Начинается жатва.

- И на поле выходят другие машины – комбайны.

- Кто работает на комбайне? (**Комбайнёр**).

- Что же делает комбайн? (Собирает колосья).

- Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по длинному специальному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые бесперывно подъезжают по сигналу комбайнера.

Далее машины везут зерно на элеваторы – специальные сооружения для хранения зерна.

А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?(На мельницу).

-Правильно, и там зерно мелют в муку.

Ребята, а куда потом отправляется мука?

- На хлебозавод, пекарню.

- Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба

И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь.

Когда хлеб и спечется, его грузят на машины и везут в магазины.

А что еще пекут из муки кроме хлеба?

- Назовите их (булочки, печенье, бублики, пирожные, торты, ...)

-А как все эти продукты называются, одним словом?

- Хлебобулочные изделия.

Ребята, вы уже поняли, как трудно получить хлеб и сколько людей и машин трудится над этим. Поэтому к хлебу нужно относиться бережно. Послушайте стихотворение Виталия Крупина «Хлеб»)

*Мне не спалось сегодня ночью  
Лежа и глядя в потолок  
Я вспомнил вдруг, далекий вечер  
Где дед мне, преподал урок.  
Как я тогда, совсем мальчишкой  
На кухню с хлебом забежал  
И уронив, буханку на пол  
Ее, я в угол за пинал.  
Потом с веселыми глазами  
Гордясь, за точность моих ног  
Сказав: «Что всякое бывает»!  
Буханку выбросил и все.  
А дед, схватив меня за руку  
И со слезами на глазах  
Мне рассказал, что ел - в войну он  
Как в Ленинграде голодал.  
Его слова, тогда не слышал  
Обиду в сердце затаил  
И лишь с годами, все я понял  
Что хлеб - не мяч, а многим жизнь!  
( В.Н. Крупин )*

### **Вопросы:**

- О ком говорится в стихотворении?
- Что сделал мальчик?
- Как вы оцениваете поступок мальчика?
- А как вы обращаетесь с хлебом дома, в садике?
- Ребята, а что значит «Бережно относиться»?

- А теперь давайте отдохнем и поиграем. Дети повторяют движения воспитателя под стихотворные строки:

*Посадили мы зерно.  
Что же выйдет из него?  
Дождик землю поливает,  
Солнце нежно пригревает.  
Подрастает зернышко –  
Потянулось к солнышку.  
С ветерком оно играет,  
Ветерок его качает,  
К земле низко прижимает –  
Вот как весело играет!  
Потянулся наш росток  
Превратился в колосок.*

### **Игра с мячом «Задаю вопрос».**

- Я кидаю мяч, вы ловите и отвечаете.
- Какие зерновые культуры вы знаете? Рис, овёс, гречка...)
- Из пшеницы пекут хлеб, значит хлеб какой? (Пшеничный).
- Из ржи пекут лепёшки, значит лепёшка какая? (Ржаная).
- Из кукурузы делают масло, какое? (Кукурузное).
- Из ячменя варят кашу, какую? (Ячменную).
- Из кукурузы делают хлопья, какие? (Кукурузные).
- Каша из гречки, какая? (Гречневая).
- Хлопья из овсянки, какие? (Овсяные).

- Пудинг из риса, какой? (Рисовый).
  - Каша из риса? (Рисовая).
  - Какие вы молодцы. Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слов, но как точно говорится в пословице о важности хлеба.
  - Дети, скажите, пожалуйста, какие работы выполняют на полях хлеборобы, чтобы вырастить хороший урожай зерна?
  - Пашут, боронуют, сеют, удобряют, жнут.
  - Какие машины помогают хлеборобам?
  - Трактора, комбайны, грузовые машины.
  - Как нужно относиться к хлебу?
  - Бережно, съесть весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.
- Ну вот, наше занятие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.

### **Знакомство со свойствами муки через экспериментирование. Замешивание теста.**

**Цель:** ознакомление детей со свойствами муки через детское экспериментирование.

#### **Задачи.**

- ✓ Познакомить со свойствами муки через экспериментирование.
- ✓ Продолжать учить детей формулировать выводы на основании практических действий.
- ✓ Развивать познавательный интерес к экспериментированию.
- ✓ Развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы
- ✓ Воспитывать интерес к окружающему миру, желание исследовать его всеми доступными способами.
- ✓ Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Рекомендации к проведению:** перед началом экспериментирования необходимо провести инструктаж по технике безопасности.

Предварительная работа: проведение НОД по познавательно-исследовательской деятельности «**Берегите хлеб**».

**-Ребята, отгадайте загадку.**

*Мнут и катают,  
В печи закаляют,  
А потом за столом  
Нарезают ножом.  
(Хлеб)*

- Ребята, а из чего изготавливают хлеб?

-Правильно из муки. Сегодня хочу вам предложить поэкспериментировать и познакомиться со свойствами муки.

- Но для начала вспомним правила, которые необходимо соблюдать во время экспериментов. *(Нужно внимательно слушать задания, выполнять только то, что сказано, быть аккуратными).*

- Пойдемте за столы. На них вы видите тарелочки с мукой. Давайте, рассмотрим муку.

- Скажите, какая мука по цвету? *(Ответы детей: белая).*

- Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах? *(Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный)* – Мука имеет запах, но он очень слабый.

- Мука на вкус не горькая, не сладкая, не кислая. Значит, у муки нет вкуса.

- Давайте рассмотрим муку. Что вы видите? *(она состоит из очень мелких частичек).*

- Потрогайте её руками. Какая она на ощупь? *(Ответы детей: мягкая, пушистая).*

- Из стакана через ситечко высыпая муку в тарелку. Что происходит с мукой? *(сыплется)* – Значит, мука какая? *(сыпучая).*

- Возьмите щепотку муки и скажите, что вы почувствовали? Мука какая? *(легкая, мягкая, пыльная, воздушная, сухая, рассыпчатая).*

- Разровняйте муку в тарелочке. Попробуйте что-нибудь нарисовать на муке пальцем. Оказывается, на муке можно писать и рисовать.

Ложечку муки положите в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с мукой? Она растворилась? *(Ответы детей).* Мука не растворилась, т.к. при растворении вещества вода остаётся прозрачной, а сейчас она мутная.

- Добавьте еще две ложки муки. Размешайте и определите, что получилось? *(Получилось жидкое тесто)* – Смесь стала тягучая, липкая, плотная, густая.

Ребята, а кто из вас видел дома, как мама из муки делает тесто? Что мама добавляет в муку, чтобы замесить тесто? (*Ответы детей*).

Правильно, нужно в неё добавить воду, соль, немного сахарного песка, яйцо, дрожжи, все перемешать. Так замешивают тесто для выпечки.

– Сейчас, в один из ваших стаканчиков мы добавим немножко сахара и дрожжей. И поставим в тепло один стаканчик с дрожжами и сахаром, а второй только с мукой. А после занятия посмотрим, что произойдет.

- Дети, что нового вы сегодня узнали? Какими свойствами обладает мука? (*Ответы детей*). Где можно применить полученные знания? Что больше понравилось в занятии? Что показалось трудным?

Хлеб – самое главное богатство нашей Родины. Недаром в народе говорят: «Хлеб всему голова».

## **Конспект НОД по изобразительной деятельности.**

### **Тема: «Хлеб- всему голова».**

**Цель:** уточнить и закрепить знания о хлебобулочных изделиях.

**Задачи.**

- ✓ Продолжать учить задумывать содержание своего будущего рисунка.
- ✓ Формировать навык рисования контура предмета простым карандашом с легким нажимом на него.
- ✓ Закреплять умение закрашивать изображение.
- ✓ Развивать воображение и самостоятельность
- ✓ Воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Материалы и оборудование:** иллюстрации и рисунки на тему «Хлеб», колоски ржи, хлебобулочные изделия, листы белые, простые карандаши, восковые мелки, музыкальное сопровождение.

#### **1. Организационный момент.**

- Ребятки, я сейчас загадаю загадку, а вы отгадайте и узнайте, что сегодня мы с вами будем рисовать.

**Загадка:**

*Всею головой его называют,*

*На пол никогда не бросают.*

*В печи подрос и окреп,*

*Это наш любимый ...(хлеб)*

- Правильно. Мы будем рисовать сегодня хлеб. (Беседа с детьми). Давайте

рассмотрим хлебобулочные изделия (рассматривание). Обратите внимание на форму, размер, цвет.

### **Физкультминутка**

*Подрастает зернышко* (Сидят на корточках, обхватив колени руками)

*Подрастает зернышко* -(Сидят на корточках, руки потянули вверх)

Потянулось к солнышку. (Встали, тянутся на носочках, руки вверх)

*С ветерком оно играет*, (Руки вверх, раскачиваются тихонечко из стороны в сторону)

*Ветерок его качает*,

*К земле низко прижимает* (Наклон к носочкам)— вот как весело играет!

(Выпрямились, подпрыгнули, руки вверх).

### **2. Рисование.**

Предложить детям положить перед собой листы бумаги, взять простые карандаши, уточнить, что рисунок будет располагаться по всему листу бумаги.

- Ребятки, скажите, как мы будем рисовать простым карандашом?

(Ответы). Правильно. Для начала мы нарисуем контур, на карандашик нажимать нужно легко.

### **Музыкальное сопровождение.**

Когда основные детали рисунка, будут нарисованы, предложить детям взять восковые мелки и раскрасить.

3.В конце НОД провести беседу по рисункам, которые нарисовали дети.

4.Сделать выставку для родителей.

## **Конспект НОД по коммуникативной деятельности.**

### **Тема: «Кто хлебу помогает?»(профессии людей).**

**Цель:** познакомить детей с профессиями людей, благодаря которым рождается хлеб.

### **Задачи.**

- ✓ Уточнить и закрепить представления детей о выращивании хлеба.
- ✓ Развивать связную речь.
- ✓ Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании и производстве.

**Обогащение словарного словаря:**тракторист, комбайнер, элеватор, хлеборобы, шоферы, мукомолы, пекари.

### **Ход НОД.**

Дети сидят полукругом на стульчиках.

- Ребята, послушайте и отгадайте загадку.

*Мягкий, пышный и душистый,  
Он и черный, он и белый,  
А бывает подгорелый.  
Без него плохой обед,  
Вкусней его на свете нет!* (хлеб).

- Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб. Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

- Какой хлеб бывает?

(Черный, белый)

Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

*(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)*

- Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

В каком магазине продается хлеб? (ответы детей)

А, как он в магазин попал, хотите расскажу?

- Весной сначала хлеборобы готовят почву к посеву. Потом тракторами вспахивают землю, перемешивая удобрения с землей и одновременно, боронуют – это рыхлят землю, чтобы не было комков.

Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины.

Весной, лишь только оттаяет и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет трактор? (**Тракторист**).

Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю.

Вспахав поля, хлеборобы засевают их пшеницей или рожью. К трактору прикрепляют сеялки, и те равными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы.

Из зерна вырастают колосья, в них созревают новые зерна.

### **Физкультминутка**

#### **«Мельница»**

За работу жернова,

Зёрна перетрём сперва.

*Повторить 2 раза.*

*Делаем вращательные движения:*

*руки в стороны на уровне плеч,*

*ладонями вниз.*

Чтобы сделать каравай,

Жернова быстрее вращай

*Вращательные движения*

*кулачками перед грудью.  
Крепче трём зерну бока,  
Получается – мука!  
Скользкие движения  
ладонь о ладонь, перед собой.*

**Посадка зерен в землю.** И вот выросли, наконец, хлебные колосья, в конце лета поспели.

И тогда выходят на поля мощные машины – комбайны. Кто работает на комбайне? (**комбайнер**).

- Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины. А машины отправляются на приемные пункты. С приемных пунктов зерно поступает на мельницы или элеваторы. **Элеваторы**-это специальные сооружения для длительного хранения зерна. На элеваторе зерно может храниться несколько лет, до тех пор, пока оно не потребуется. Поняли, что такое элеватор? Не забыли, куда везут машины хлеб с полей?

- Из зерна, поступившего на мельницы, мелют муку. Ее отправляют в хлебопекарни и в магазины.

В хлебопекарнях пекут хлеб для продажи населению. В магазине муку покупают все, кто захочет, кто собирается печь.

- А что еще пекут из муки? (пироги, блины, булочки и другие вкусные изделия).

- Посмотрите вот у меня мука в тарелке. Попробуйте ее руками. Какая она на ощупь?

(мягкая, рассыпчатая)

Дети, вы знаете, что нужно для приготовления теста?

Посмотрите, какие нужны компоненты. Давайте их назовем (мука, дрожжи, сахар, вода или молоко)

Дети, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто

### ***Пальчиковая гимнастика «Тесто»***

*Тесто месим, тесто мнем (сжимание пальцев в кулак)*

*Пирогов мы напечем*

*И с капустой и с грибами*

*Угостим вас пирогами*

- Когда тесто замешено, из него формуют изделия и затем ставят в печь или жарят на сковороде.

- Чтобы на вашем столе всегда был душистый хлеб с аппетитной корочкой, трудятся очень много людей. **Хлеборобы** засевают зерном поля, выращивают хлеб и обмолачивают его. **Шоферы** доставляют зерно с полей на элеваторы и мельницы, **мукомолы** мелют его, **пекари** выпекают хлеб. Однако хлеб надо беречь, не оставлять недоеденные куски, не выбрасывать их.

Когда вы будете есть хлеб, вспомните, сколько человеческого труда вложено в каждую буханку хлеба.

Какие машины помогают хлеборобам (трактора, комбайны, грузовые машины).

Как нужно относиться к хлебу? (бережно).

### **Конспект НОД по изобразительной деятельности (лепка).**

**Тема: «Колосок пшеницы»**

**Цель:** развитие умения лепить колосок пшеницы методом пластилинографии.

**Задачи.**

- ✓ Расширять и углублять знание детей о пшеничном колоске, его внешнем виде
- ✓ Развивать чувства композиции и колорита, творческие способности.
- ✓ Воспитывать интерес к изобразительной деятельности, любовь к природе.

#### **1. Организационный момент:**

Приход персонажа Мышки. Мышка просит собрать ей много колосков пшеницы на зиму.

#### **2. Основная часть:**

- Ребята, давайте посмотрим на картинку, где изображено поле пшеницы. Что находится на колоске? (зерна).

*Демонстрация колоска.*

- А зачем людям зерна?

- Расскажите, какой путь проходит колосок, чтобы получился хлеб?

#### **Физминутка под музыку:**

В землю зёрнышко попало.

*(Дети присаживаются на корточки, прижимают голову к коленям и закрывают её руками)*

Прорастать на солнце стало.

*(Дети поднимают руки вверх над головой, приговаривая):*

«Золотое солнышко, ты согрей нам зёрнышко! »

«Дождик, дождик, поливай! Будет хлеба урожай!»

*(Дети вытягивают руки вперёд, ладонями вверх и «брызгают» на себя водой.)*

Дождик землю поливал, и росточек подрастал!

*(Дети медленно встают).*

К свету и теплу тянулся *(руки в стороны)*.

И красавцем обернулся *(руки вперёд)*.

Золотые колоски на ветру качаются,

*(Дети встают на носочки, поднимают прямые руки вверх, кисти рук опущены вниз).*

Низко наклоняются.

*(Дети машут поднятыми вверх руками и приговаривают):*

«Поспел урожай! Приезжай, убирай!

*(Наклоны вниз).*

- Ребята, давайте присядем за стол и попробуем слепить колосок пшеницы методом пластилинографии.

***Пальчиковая гимнастика:***

Мышка зёрнышко нашла,

И на мельницу снесла.

Намолочила там муки,

Испекла всем пирожки:

Мышонку – с капустой,

Мышонку – с картошкой,

Мышонку – с морковкой,

Мышонку – с морошкой.  
Для большого толстячка –  
Аж четыре пирожка:  
С капустой, с картошкой, с морковкой, с морошкой.

### **3. Заключительная часть:**

Итог занятия. Прощание с Мышкой. Рефлексия.

### **Итоговое мероприятие.**

#### **Викторина на тему «Хлеб - всему голова».**

**Цель:** обобщить и закрепить полученные знания о хлебе. Подвести итоги реализации проекта.

#### **Задачи.**

- ✓ Закрепить знания детей о выращивании хлеба.
- ✓ Расширить знания детей о значимости хлеба в жизни человека.
- ✓ Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

#### **Необходимые материалы:**

#### **Ход мероприятия.**

- Ребята, на протяжении недели мы с вами узнавали много нового и интересного о хлебе и о тех, благодаря кому он появляется на наших столах. А сегодня я предлагаю провести викторину посвящённую хлебу, ведь **хлеб – всему голова**.

- Мы с вами будем выполнять интересные задания и заодно проверим, как вы запомнили новый и интересный материал о хлебе.

#### **1. Задание «Что сначала, что потом?».**

На столе выложены картинки: колос, хлеб, тесто, зерно, мука. Нужно расположить картинки в правильной последовательности: сначала, потом.

#### **2. Игра «Один – много».**

Для хорошего урожая всего должно быть много. Давайте поиграем в игру «Один - много». Я говорю слово, например один калач. А вы должны сказать много – калачей. Давайте повторим! Готовы?  
ЗЕРНО, КАПЛЯ, ХЛЕБОРОБ, РОСТОК, КОЛОС, ПОЛЕ.

### 3. Отгадайте загадку.

Отгадай честной народ,  
Скажи-ка, где же хлеб растет?  
В лесной чаще?  
Нет, хлеб родится в ...**(поле)**.

#### **Физминутка.**

Представим с вами, как в поле из зернышка появляется колосок.

В поле зернышко сидит не то дремлет, не то спит.

*(Приседают, прижимают голову к голням, обхватывают плечи руками)*

Его солнце пригревает,

*(потирают предплечья)*

Теплый дождик поливает,

*(постукивают пальцами по полу)*

Из зерна в короткий срок появляется росток

*(тянутся на цыпочках).*

Колосок качается, солнце улыбается

*(покачивают руками).*

4. **Игра «Убери лишнее».** Из предложенных картинок оставить только хлебобулочные изделия.

5. **Из муки пекут хлеб, но ведь он бывает разный.** А почему догадайтесь сами.

- ✓ Булка белая вкусна, людям нравится она.  
Из какой муки она ты скажи, испечена.  
Мука белая родится каждый знает из ... *(пшеницы)*.
- ✓ Мама в магазин ходила хлеба черного купила,  
Не сравнишь с калачом, из другой муки печен.

Хлеб в буханках так хорош, ту муку дала нам ... (*рожь*)

6. А теперь игра такая говори «какой», «какая».
- ✓ Если поле засеяно рожью, значит оно какое? (ржаное)
  - ✓ Если поле засеяно пшеницей, это поле, какое? (пшеничное)
  - ✓ Мука из пшеницы, какая? (пшеничная)
  - ✓ Хлеб из ржаной муки, какой? (ржаной)
7. **Объясни пословицу** «Обед без хлеба, половина обеда», «Хлеб бросать – труд не уважать»
8. **Сюрпризный момент.** Ребята, у меня для вас есть сюрприз. Отгадайте загадку.

*Резные, крученые,  
С начинкою, слоеные.  
Вкусно — просто объеденье!  
Это что? — Это ... .*

Правильно печенье. Посмотрите, какое я приготовила для вас угощение.

9. **Подведение итогов.**

## ПРИЛОЖЕНИЕ

Знакомство со свойствами муки через экспериментирование. Замешивание теста.





### Изобразительная деятельность (лепка) «Колос».



**Изобразительная деятельность «Хлеб – всему голова».**



## Итоговое мероприятие(викторина) «Хлеб-всему голова».





